

ANGELITOS NEGROS 2019

- BODEGA: Grupo Bodeguero Maguila, Vinos y Viñedos La Casa Maguila
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Toro
- REGIÓN: Toro, Castilla y León, España
- AÑADA: 2019, calificada Excelente, Consejo Regulador de la DO Toro.
- SUELO: 87% arenoso calizo
- ALTITUD: 680 a 750 metros
- CLIMA: Continental, semi árido, este año el clima fue favorable y muy habitual con temperaturas altas, humedad escasa y vientos fuertes. Esto permitió la salubridad y sanidad en los viñedos para una buena producción de uvas de alta calidad. Las pocas lluvias que se presentaron llegaron tarde en el verano, lo cual alivió el estrés hídrico y llevó a una buena maduración de las uvas.
- COUPAGE: 100% Tinta de Toro
- GRADO DE ALCOHOL: 14.5%
- VITICULTURA: Viñedos de 20 a 40 años. Selección de racimos en el viñedo y en la bodega con mesa vibradora, grano a grano.
- VINIFICACIÓN: Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso.
- ENÓLOGO: Pepe Hidalgo



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color rojo granate con vetas violetas.
- AROMA: Frutal con expresiones a moras, fresas y arándanos junto a notas florales como violetas, y aspectos de la madera bien integrada.
- BOCA: Goloso con sabores agradables a frutas junto a notas lácteas y tostadas, a su vez fresco y de cuerpo cremoso que culminan en un final largo y persistente.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 14°C y 16°C
- MARIDAJE: Charcutería, quesos maduros, carnes rojas o de cerdo a la parrilla o al horno con especias, verduras asadas y salsas potentes.
- PUNTUACIÓN: Guía Peñin 90